

## “安曇野のえのきです”

モタイきのご園で生産されているえのき茸“安曇野のえのきです”は、抗酸化溶液を用いていますので、特に抗酸化作用に優れています。

野菜は、優れた自然土壌で生産された場合の抗酸化力は大したもの、放置しておいても腐らずにしなびてしまいか、醗酵するようです。本来はそういうことなんです。

自然界は、酸化を還元する力があります。つまり、活性酸素(人体に有害であらゆる病の元と成り得る)を分解する力があるわけです。ところが、人類は活性酸素を出しつづけているので、還元し切れないのが現状です。そこで現れたのが抗酸化溶液という物質です。もともと自然界の土壌中のいたるところに分布している訳で、土蔵などを始めとする土壁造りの家などの室内空間は、還元力がありました。

ともかく、その物質を確認し、培養増殖することに会田伸一という人が成功しました。それが、抗酸化溶液です。そして研究が進み農産物に使うようになったのが【環境回復農法】という名前の生産方法です。

ビン栽培のえのき茸の場合、水分はビン内に在るだけです。その水から変えなくては成りません。水道水(水源は地下水)をマイナスイオン化しそれを抗酸化溶液で処理したという形です。特に複雑怪奇でもなんでもないわけですが、生産者本人に「それをやろう、やれば食べる人の健康に役立つ」という信念が必要です。それが結構厄介な心持ではありますが。

結果として、食べると消化して体のメンテに役立つえのき茸になったわけです。相当頑固な便秘も解消し、知らない間に身体が軽い感じがしてきます。お腹の調子が良くなった結果ばかりではなく、消化することでの効果が在るようです。それを還元パワーとでも言いましょうか。

それと、培養時にモーツァルトをかけていて、その響きそのものもえのきの体の一部となっているわけです。

“安曇野のえのきです”はそんなえのき茸です。

多くの方に食べていただき、“なんだかこの頃身体の調子がいいな~”と言って頂ければ、それが生産者としての至福のときです。

モタイきのご園(鶴 準)

Fax:0263-77-4291

Tel:0263-77-4123

[info@kinokoen.net](mailto:info@kinokoen.net)

<http://www.kinokoen.net>